

Teplý bramborový salát se slaninou a modrým sýrem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Salátové brambory 500 g
- Červená cibule, nakrájená na šest kousků 2 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Slanina 4 plátek
- Žampiony 140 g
- Hrubozrnná hořčice 1 lžíce
- Vinný ocet 1 lžíce
- Polníček 100 g
- Sýr s modrou plísní 85 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 220°C. Brambory nakrájejte na čtvrtky, deset minut povařte ve vroucí vodě, dejte je na plech vyložený pečícím papírem, přidejte dílky cibule, promíchejte s jednou lžící oleje a posypte solí. Pečte 20 minut, dokud nejsou brambory zlatavé a cibule změkklá. Nechte lehce zchladnout. Mezitím rozpalte pánev s nepřilnavým povrchem a pak na ni nasucho vyškvářte slaninu.

Přidejte žampiony, opékejte je 5 minut, aby změkly. Poté udělejte dresink: smíchejte hořčici, ocet, zbylou lžici oleje a trošku vody. Nakonec vsypte brambory s cibulí do velké mísy, promíchejte je se slaninou a houbami, přidejte polníček a přelijte dresinkem. Rozdělte na porce a posypte sýrem.